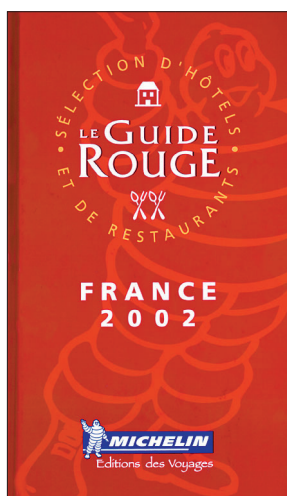


Tajný host

aneb Michelin a ti druzí



Největší milovníci jídla na celém světě se už třesou na nové vydání kultovního průvodce nejlepšími restauracemi – slavného červeného Michelinu. Když v roce 1900 bratři Michelinové, vynálezci demontovatelné pneumatiky, vydali svého kapesního průvodce poprvé, věnovali ho voitures, voiturettes a vélocipedes, tedy lidem pohybujícím se na gumách. Jistě netušili, že se bude vydávat i v novém tisíciletí a z jejich příručky se stane doslova bible všech světo-

vých labužníků. Zatím poslední ročník 2002 vyšel v číslaném nákladu blížícím se miliónu kusů.

Kulinářský Olymp

Na 1764 stránkách hodnotí a kategorizuje přes pět tisíc hotelů a přes čtyři tisíce restaurací. Mapky v Michelinovi jsou tak podrobné a přesné, že je údajně používali Američané v druhé světové válce při osvobození Francie. Dos-



tat se mezi vyvolené a moci uvádět u své restaurace michelinovskou

hvězdičku je většinou nedostížným snem každého slušného restaurátora a šéfkuchaře. Obdržet dvě či dokonce tři, což je nejvyšší možný počet, to už je jako zasednout na kulinářském Olympu. Případná ztráta hvězdičky rovná se potom doslova tragédií. Hvězdičky se totiž udělují každý rok znovu a je těžší ji obhájit než získat poprvé. Nikdo si